



Risotto Carnaroli et confit de tomates cerises
La recette de Dominique Chenot

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour le risotto

- 300 g de riz Carnaroli
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 1 cuillère de vin blanc
- 1 L de bouillon de légumes
- 1 sachet de safran
- 50 g d'huile d'olive extravierge
- 1 pincée de sel non raffiné

Pour le confit de tomates cerises

- 20 tomates cerises
- 20 g d'échalotes hachées
- 10 g d'huile d'arachide
- 40 g chapelure
- Thym, romarin, estragon haché
- 10 g de sirop d'agave
- 2 g d'ail

1. Laver les tomates et les couper en deux.
Les placer au fond d'une casserole recouverte de papier sulfurisé. Faire revenir l'échalote dans l'huile d'arachide
Retirer du feu.
2. Ajouter la chapelure, les tomates séchées et les graines de sésame grillées.
Assaisonner le tout avec le thym, le romarin, l'estragon haché, l'ail et le sirop d'agave.
3. Mélanger le tout.
4. Disposer les tomates cerises dans un plat et verser la préparation. Placer au four pendant 2 heures à 85°C.

Pour le risotto

1. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'arachide quelques minutes dans une sauteuse ou une casserole.
Verser le vin blanc jusqu'à évaporation.
2. Ajouter le riz Carnaroli.
Porter à ébullition le bouillon de légumes.
Ajouter deux louches du bouillon encore chaud et bien mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à absorption.
Ajouter au fur et à mesure du bouillon.
Verser le sachet de safran à micuisson du riz.
Ajouter du bouillon jusqu'à la cuisson complète du riz.
Retirer du feu.
3. Ajouter l'huile d'olive extravierge pour un risotto crémeux
Disposer le risotto dans une assiette, ajouter le confit de tomates cerises.
Garnir et décorer de safran et de quelques herbes aromatiques.
4. Déguster sans attendre !